

BREVET D'INVENTION

P.V. n° 934.608

N° 1.401.169

(Classification internationale: A 23 N 61 /



Nouvelles pastilles sucrées.

M. HARPOTHEM ROUPES VOISPERIAN résidant en France (Seine).

Demandé le 13 mai 1963, à 14^h 42^m, à Paris.

Delivré par arrêté du 26 avril 1965.

(Bulletin officiel de la Propriété industrielle, n° 23 de 1965.)

Ultime d'invention dont la délivrance a été ajournée en exécution de l'article 11, § 7, de la loi du 5 juillet 1844 modifiée par la loi du 7 avril 1902.)

La présente invention concerne la préparation de nouvelles pastilles sucrées, aromatisées, pouvant constituer un produit de confiserie ou d'herboristerie. Les nouvelles pastilles à sucre ont une application particulièrement utile pour la désodorisation de l'haléine et l'assaisonnement de la cavité buccale.

Il est connu que les pastilles ou bonbons aromatisés courants sont fabriqués avec une pâte sucrée, éventuellement aromatisée, avec laquelle on a incorporé, avant ou pendant la cuisson, un extrait parfumé. Ce dernier est souvent peu digeste, d'autant plus qu'en cours de la cuisson il peut subir une altération dont les effets ne sont en général pas favorables à la santé des consommateurs.

La présente invention consiste à cet égard, en ce qu'elle permet l'obtention de pastilles exemptes de tous produits d'altération de l'arôme ou du parfum ou aromatisant. Les nouvelles pastilles présentent également l'avantage de contenir seulement des ingrédients aromatisants naturels, à l'exclusion de tout produit synthétique ou obtenu à partir des plantes par un traitement chimique. Les pastilles suivant l'invention peuvent être obtenues sous une forme particulièrement adhésive, même à la fois agréable au palais et purifiante l'haléine. Elles peuvent servir simplement comme friandise, mais également comme produit d'herboristerie; leur ingestion est très recommandable aux fins pour neutraliser les effets nocifs du tabac.

Les nouvelles pastilles selon l'invention sont caractérisées par le fait que les ingrédients parfumés ou aromatisants de la pâte sucrée, quelle qu'elle soit, sont constitués par de la poudre fine de fleurs, grains, feuilles et/ou racines de plantes aromatiques.

La pâte de ces pastilles ou bonbons peut avoir la même composition que celle des différentes pastilles connues, mais la forme d'exécution pré-

férée est celle dans laquelle cette pâte est convaincue de sucre pur.

Un grand nombre de plantes aromatiques conviennent à la réalisation de l'invention; on choisit, bien entendu, celle ou celles qui se rapportent le mieux au goût et/ou au but hygiénique recherché. C'est ainsi que l'on emploie par exemple des poudres de : menthe, anis, lavande, tilleul, verveine, rose, jasmin, violette, cannelle, vanille, thym, laurier odorant, angélique, basilic, etc. cette énumération n'étant nullement limitative.

L'emploi de la poudre de lavande s'est révélé, de façon inattendue, tout particulièrement intéressant; cette plante, généralement utilisée pour les lotions, essences, eaux de Cologne, etc., s'est montrée très agréable au goût et fort efficace dans l'assaisonnement de l'haléine.

Bien entendu, selon le goût et/ou les effets particuliers recherchés, des poudres de plusieurs plantes à la fois peuvent être employées pour la même pastille.

Le procédé de préparation des nouvelles pastilles, selon l'invention, consiste à préparer la pâte sucrée et à lui incorporer, de façon homogène la poudre très fine d'une ou de plusieurs plantes choisies.

Suivant une caractéristique préférée, la poudre de plante aromatique est incorporée à la pâte à la fin de la préparation de celle-ci; c'est-à-dire après la cuisson de la pâte. Il est particulièrement avantageux d'éviter cette incorporation à une température de la pâte suffisamment basse pour ne plus risquer d'altérer le parfum de plante, mais encore assez élevée pour assurer la plasticité nécessaire à un bon mélange du mélange.

Ainsi, le mode opératoire préféré consiste à faire cuire d'abord un mélange de sucre, éventuellement aromatisé d'autres ingrédients connus tels que gomme, etc., jusqu'à obtention de la pâte destinée, à passer à l'étalement, ajouter la poudre de plante, mélanger la masse pour bien homogé-

néiser, puis confectionner les pastilles ou bonbons à la manière connue.

Les proportions des constituants de la pâte sont celles de l'art connu, aussi les poids respectifs de sucre et d'eau, dans les exemples donnés plus bas, ne sont-ils pas limitatifs.

En ce qui concerne la proportion de la poudre de plantes par rapport à la pâte, elle varie naturellement selon la nature des plantes utilisées et suivant le degré d'aromatisation désiré. D'une façon générale cette proportion peut varier, par exemple de 0,2 à 10 %, ces limites n'étant nullement restrictives.

Suivant une autre forme d'exécution, très avantageuse, les pastilles de l'invention sont préparées par compression d'une poudre de sucre, légèrement humectée, à laquelle on a préalablement incorporé la poudre de plante.

L'invention est illustrée par les exemples non limitatifs ci-après.

Exemple 1. — Une pâte est préparée avec 500 g de sucre ou poudre ou cristallisé et 500 g d'eau. Ce mélange est d'abord cuit jusqu'à l'obtention d'un glu dont une goutte se fixe lorsqu'elle est déposée sur une surface froide. On ajoute alors 20 g de poudre de lavande, et le tout est malaxé. La pâte homogène obtenue est ensuite coulée sous la forme de pastilles de 0,5 à 1 g chacune.

Exemple 2. — Dans une préparation analogue à celle de l'exemple 1, la poudre de plante employée est celle de menthe, à raison de 25 g par kg de pâte.

Exemple 3. — Un mélange est préparé avec 350 g de sucre « glace » et 20 g de poudre de lavande. Il est ensuite humecté avec environ 50 g d'eau, et la pâte qui en résulte est comprimée sous la forme de pastilles de 0,5 à 1 g chacune.

RÉSUMÉ

L'invention concerne :

1° Nouvelles pastilles ou bonbons sucrés, aromatisés, caractérisés par le fait que les ingrédients aromatiques de leur pâte sucrée sont constitués par de la poudre très fine de plantes, notamment de fleurs, feuilles, graines, et/ou racines;

2° Pastilles ou bonbons selon 1°, dont la pâte est constituée par du sucre pur;

3° Pastilles ou bonbons selon 1° ou 2°, dans lesquels ladite poudre fine provient d'une ou de plusieurs plantes, notamment telles que : menthe, anis, lavande, tilleul, verveine, laurier, angélique, rose, jasmin, cannelle, vanille, thym ou autre;

4° Procédé pour la préparation des pastilles ou bonbons selon un ou plusieurs des points 1° à 3°, qui consiste à préparer d'abord la pâte sucrée par cuisson, à lui ajouter la poudre de plante voulue, à malaxer le tout de façon homogène, et à confectionner ensuite les pastilles ou bonbons par coulée ou par tout autre moyen connu;

5° Dans le procédé suivant 4°, la particularité qui consiste à ajouter ladite poudre, et à malaxer, alors que la pâte est à une température inférieure à celle de la cuisson, mais supérieure à celle à laquelle a lieu sa solidification;

6° Variante du procédé pour la préparation des pastilles ou bonbons selon 1°, 2° ou 3°, qui consiste à mélanger du sucre en poudre avec la poudre de plante, humecter le mélange obtenu, et le comprimer en pastilles ou bonbons de forme voulue.

HARGITOCM ROUBEN VORPERIAN

Par procuration :

Armand Kohn